CORREIO DO POVO

Brutalismo na Capital

Vertente arquitetônica que ganhou destaque em 'O Brutalista' também está em construções de Porto Alegre

Coreanos no 'streaming'

A variedade de produções sul-coreanas elogiadas por sua alta qualidade tem cada vez mais espaço nas plataformas

Vinho no supermercado

A coluna de gastronomia mostra como é possível encontrar boas opções de rótulos sem gastar muito

ANO 130
Nº 174
PORTO ALEGRE, DOMINGO
23/3/2025

RS, SC: 6,00 | POA: 5,00



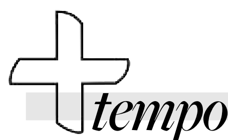
De olho na Groenlândia

Os Estados Unidos reiteram sua intenção de anexar a ilha. Os groenlandeses rebatem e se posicionam contrários às ameaças. Mas quais são os interesses estadunidenses nesse território gelado do planeta?

+DOMINGO



ODD ANDERSEN / AFP / CP



Domingo de abafamento poderá ter chuva isolada

O dia terá sol e variação de nuvens com expectativa de abafamento em grande parte das regiões. No amanhecer, as mínimas ficarão mais altas, com projeção de marcas ao redor de 18 a 20°C na grande parte do Estado. A tarde, o calor predomina com marcas ao redor de 30°C em muitas áreas, com previsão de aquecimento maior na faixa central e leste, o que inclui a Grande Porto Alegre. A máxima na região metropolitana poderá passar de 35°C. No Litoral, o dia será proveitoso e abafado. O calor e a umidade irão produzir nuvens com previsão de pancadas de chuva em diversas regiões. Em muitas cidades, não irá chover, pois a tendência é de instabilidade isolada e passageira.

PREVISÃO PARA
PORTO ALEGRE

DOMINGO	SEGUNDA
	
18° | 34°	21° | 30°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO
IVC

VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Próximo ato: a abertura

Foto: Camila Cunha | Texto: Juliano Bruni

Se o mundo é um palco, como disse o bardo inglês, e "todos os homens e mulheres meramente intérpretes", é conveniente que tenhamos excelentes teatros, cenários à altura do drama e comédia da vida. Pois, nos próximos dias, a Capital vai ganhar uma casa digna das interpretações mais inspiradas e inspiradoras. O Teatro Simões Lopes Neto ganha seus contornos finais no complexo Multipalco Eva Sopher e (finalmente) poderá receber até 576 almas para cada espetáculo. Mas não foi uma gestação fácil. No desconexo diálogo que as artes têm com a sociedade brasileira, foram necessários impressionantes 22 anos para que o novo palco se tornasse realidade. Como se sabe, para se usufruir das artes em nosso país, por vezes, é preciso paciência. E o tempo, que é um dos principais personagens da trama da existência, deu então à luz um espaço moderno e acessível, encravado bem no centro da cidade. O Teatro – como todo o complexo do Multipalco – vale cada minuto em que esteve "em obras". Foram precisos os Sete Atos de Shakespeare (ou seja, uma vida) para esse teatro nascer. Mas agora nossa interpretação pode se dar sobre um dos melhores palcos do Brasil.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**

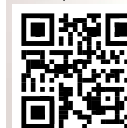


Taline Oppitz

Reduzir os juros

O presidente Lula e o ministro Fernando Haddad defendem a necessidade de dar tempo para Gabriel Galípolo, presidente do Banco Central, reduzir a taxa de juros.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Reforços

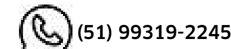
Gauchão normalmente não é parâmetro para muita coisa, mas, no caso desta temporada, indica que o Grêmio precisa se reforçar muito para não ser coadjuvante.





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:

 @correio_dopovo  CorreioDoPovo  correiodopovo  correiodopovoplay  (51) 99319-2245  Correio do Povo

A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:



bella+

REDESCOBRIR A CIDADE

O brutalismo nos prédios de Porto Alegre

A vertente arquitetônica que ganhou destaque no filme ‘O Brutalista’, premiado este ano no Oscar em três categorias, também está presente em construções da capital do Rio Grande do Sul, além de outras partes do país

POR LUCAS KESKE



PEDRO PIEGAS

O estilo arquitetônico “brutalismo” escapou dos livros teóricos acadêmicos e virou destaque nas telas do cinema depois de ser retratado no filme “O Brutalista”, vencedor do Globo de Ouro de 2025 na categoria Drama. O longa-metragem levou três estatuetas no Oscar 2025.

O brutalismo surge no Pós-Guerra como uma vertente da arquitetura moderna, mas como uma produção que abandonava alguns dos seus fundamentos. Sua origem está atrelada ao arquiteto franco-suíço Le Corbusier, autor da Unidade de Habitação de Marselha (1947-1952), obra inaugural que estabeleceu a “honestidade dos materiais”, ou seja, o uso dos materiais sem revestimento, e a estrutura assumindo o protagonismo na geração da obra.

Portanto, o brutalismo é mais do que a decisão de deixar os materiais expostos, sendo a importância da estrutura na concepção formal da obra brutalista a distinção crucial, como adverte o arquiteto Luis Henrique Luccas, professor titular da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs).

Os ventos deste movimento sopraram no Brasil, sendo o exemplo emblemático dessa abordagem o prédio da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e de Design da USP (1961-1969), de João Batista Vilanova Artigas e Carlos Cascaldi. A edificação tem um grande prisma horizontal suspenso sobre pilares singulares, constituindo um expoente do que se convencionou como “brutalismo paulista”. O precedente da sede do MASP (1957-1968), projetado por Lina Bo Bardi com 74 metros de vão livre, foi exemplar para a experiência paulista.

E NO RIO GRANDE DO SUL?

Não houve uma “escola gaúcha” ou um “brutalismo gaúcho" no século passado. No entanto, o RS sofreu a influência do movimento que se tornou “uma espécie de ‘padrão culto’”, ainda nos anos 1960.

A influência em Porto Alegre, aponta o professor, foi menor que a esperada, especialmente na fase inicial, como mostra o conjunto de casos mais significativos selecionados. São percebidas fontes originais – como Le Corbusier e Mies – sobre alguns dos projetos que flertavam com aquela linhagem arquitetônica, entre outros referenciais detectáveis. “O brutalismo também teve influência no sul do Brasil, embora de forma mais tímida e não hegemônica.” A análise consta no artigo “A Arquitetura de Linhagem Brutalista em Porto Alegre nos Anos 60/70”, escrito para os Cadernos Proarq, do Programa de Pós-graduação em Arquitetura da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo/UFRJ, de 2015. Segundo Luccas, diversas influências brutalistas podem ser vistas em estruturas erguidas na capital gaúcha.

IGREJA FOI PRECURSORA

Em Porto Alegre, o concreto à mostra seria proposto de modo precursor na execução do Centro Evangélico, resultante de um concurso nacional de projetos realizado em 1959, destaca o artigo se referindo à igreja na rua Senhor dos Passos, número 202.

O edifício conta com “um grande painel em concreto aparente, material que se estendeu pela platibanda, pilares exoestruturais, galeria exterior coberta, interior da igreja e o campanário escultórico no pátio, configurando um conjunto onde ecoam influências de La Tourette (1953)”.

HOSPITAL

Depois da Igreja, novas influências brutalistas demoraram a ser implementadas na cidade. Segundo o arquiteto Luccas, obras como o Hospital Presidente Vargas (1966), de David Léo Bondar e Iveton Porto Torres, valorizam a estrutura e aplicação do concreto aparente como protagonista.

AGÊNCIAS BANCÁRIAS

Nos anos 70, instituições financeiras paulistas adotaram a icônica arquitetura brutalista, como o Banespa. A representação também ocorreu em cidades gaúchas, como Porto Alegre. Segundo Luccas, alguns exemplos célebres são as agências da Caixa Econômica Federal na rua José do Patrocínio, em Porto Alegre, e da avenida Barão do Rio Branco, em Torres, no litoral norte gaúcho. Os prédios foram construídos em 1973 e em 1976, respectivamente.

Obras como o Hospital Presidente Vargas (1966), em Porto Alegre, valorizam a estrutura da edificação e aplicação do concreto aparente aparece como protagonista



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e veja outros exemplos de arquitetura brutalista em Porto Alegre.

CRÉDITO DE VEÍCULOS

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 800.000,00	R$ 3.314,40*
R$ 700.000,00	R$ 2.900,10*
R$ 600.000,00	R$ 2.485,80*
R$ 500.000,00	R$ 2.071,50*
R$ 400.000,00	R$ 1.657,20*

140 meses*

SIMULE AGORA

Juntos para Investir.

HS consórcios

Os recursos estratégicos da Groenlândia

A ilha gelada, que vem sendo ameaçada reiteradamente pelo presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, possui minerais e hidrocarbonetos. Ainda que modestas em nível mundial, suas reservas têm atraído a atenção da indústria

POR AGÊNCIA AFP

A Groenlândia, vasto território autônomo da Dinamarca cobiçado pelo presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, abriga em seu interior minerais essenciais para a transição energética e hidrocarbonetos, mas suas reservas ainda são modestas em nível mundial. Trump tem reiterado seu plano expansionista, dizendo que o território será "de uma forma ou de outra" de propriedade dos Estados Unidos. Mas o que, afinal atrai tanto o governo americano nesta ilha gelada do Ártico?

TERRAS RARAS

Com recursos de terras raras avaliados em 36,1 milhões de toneladas pelo Serviço Nacional de Geologia da Dinamarca e Groenlândia (Geus), a ilha possui um estoque significativo desses 17 metais cobiçados pela indústria do futuro, cuja demanda deve continuar a aumentar nos próximos anos.

No entanto, as reservas que correspondem aos recursos economicamente e tecnicamente recuperáveis são de cerca de 1,5 milhão de toneladas, segundo o último relatório do Instituto Geológico dos Estados Unidos (USGS). Um número modesto em comparação com as reservas da China (44 milhões de toneladas) ou do Brasil (21 milhões), mas suficiente para atrair a atenção das indústrias que buscam diversificar suas fontes de suprimento diante da dominação chinesa.

As terras raras podem ser encontradas em drones, aerogeradores, discos rígidos, motores de carros elétricos, lentes de telescópio e até em aviões de caça.

ODD ANDERSEN / AFP / CP



A ilha tem recursos de terras raras avaliados em 36,1 milhões de toneladas pelo Serviço Nacional de Geologia da Dinamarca e Groenlândia

LÍTIO, GRAFITE, COBRE

Segundo o Geus, o solo da Groenlândia também contém grafite, lítio e cobre, três minerais definidos pela Agência Internacional de Energia (AIE) como "críticos" para a transição energética.

O Serviço Nacional de Geologia avaliou os recursos de grafite em 6 milhões de toneladas, o que corresponde a 0,75% do total mundial calculado pelo USGS. De acordo com um relatório da AIE de maio de 2024, a China "domina toda a cadeia de produção" desse mineral, utilizado tanto em baterias quanto na indústria nuclear.

Quanto ao lítio, que desempenha papel crucial nas baterias e cuja demanda pode se multiplicar por oito até 2040, segundo a AIE, os recursos da Groenlândia estão estimados em 235 mil toneladas, o que representa 0,20% do total global.

A presença de cobre na Groenlândia, embora pouco significativa em escala mundial, parece menos estratégica do que a de urânio, combustível nuclear cobiçado, mas cuja exploração na ilha foi proibida por lei em 2021.

UMA MINA ATIVA, OUTRA EM REINÍCIO

Há apenas uma mina ativa na Groenlândia: um depósito de anortosito na costa oeste, explorado pela Lumina Sustainable Materials, com uma produção muito limitada. Sua atividade tem sido muito intermitente e mudou de proprietário várias vezes ao longo dos anos.

A mina de ouro de Nalunaq, propriedade da empresa canadense Amaroq Minerals no sul da Groenlândia, está em fase de reinício. "Vários outros projetos estão em desenvolvimento, alguns dos quais alcançaram a fase de viabilidade e obtiveram licenças de exploração, mas ainda exigem investimentos significativos e as autorizações finais para entrar em produção", explicou à AFP Jakob Kløve Keiding, consultor sênior do Geus.

A União Europeia, que identificou na Groenlândia 25 dos 34 minerais de sua lista oficial de matérias-primas essenciais, de acordo com um comunicado de 2023, assinou no mesmo ano com o governo groenlandês um protocolo de acordo apoiando o "desenvolvimento dos recursos minerais" da ilha.

Trata-se de um parceiro estratégico enquanto o Ártico aquece até quatro vezes mais rápido que o resto do mundo, o que abre novas perspectivas para o transporte marítimo e a exploração de recursos, como petróleo e gás.

HIDROCARBONETOS

Estima-se que na ilha haja hidrocarbonetos equivalentes a 28.430 milhões de barris de petróleo, segundo uma estimativa do Geus, da Companhia Petrolífera Nacional da Groenlândia (Nunaoil) e da Autoridade de Recursos Minerais da Groenlândia (MRA), com base em dados da indústria.

Embora abundante, esse depósito ainda seria uma contribuição limitada para a demanda mundial, já que apenas os Estados Unidos consumiram mais de 7 bilhões de barris em 2023, de acordo com a Agência de Informação sobre Energia dos Estados Unidos (EIA).

Até o momento, nunca foi realizada uma perfuração industrial de petróleo ou gás na Groenlândia, embora existam três licenças de exploração petrolífera ativas no leste do território.

Não apenas por minerais

O território autônomo dinamarquês da Groenlândia, maior que o México e coberto por gelo em 80% de sua extensão, é cobiçado por seus potenciais recursos minerais e sua importância geoestratégica a ponto de despertar o desejo de anexação por parte de Donald Trump.

A Groenlândia é um território autônomo, mas as questões de justiça, política monetária, política externa, defesa e segurança dependem de Copenhague.

A capital da ilha está mais perto de Nova Iorque do que de Copenhague e o território faz parte da zona de interesse dos Estados Unidos, afirmou à AFP Astrid Andersen, historiadora do Instituto Dinamarquês de Estudos Internacionais. "Durante a guerra, quando a Dinamarca foi ocupada pela Alemanha, os Estados Unidos se apoderaram da Groenlândia. De certa forma, eles nunca saíram", explicou Andersen.

Os Estados Unidos possuem uma base ativa no noroeste da ilha, em Pituffik. O território é, assim, a trajetória mais curta para disparar mísseis em direção à Rússia.

Washington se queixa "legitimamente da falta de vigilância do espaço aéreo e das zonas submarinas a leste da Groenlândia", afirmou o cientista político Ulrik Pram Gad, do mesmo instituto de Andersen.

Em um momento em que o derretimento de geleiras permite novas rotas marítimas, "o problema é legítimo, mas Trump está usando termos exagerados", opinou.

O republicano já havia dito que queria comprar o território durante seu primeiro mandato, em 2019. As declarações foram rejeitadas pela Dinamarca e pelas autoridades groenlandesas.

Em relação aos recursos minerais, desde 2009, são os próprios groenlandeses que decidem qual uso dar para suas matérias-primas. Mas o acesso a eles é considerado vital para os EUA, que assinaram um memorando de cooperação nesse setor em 2019. Os europeus seguiram o exemplo quatro anos depois com seu próprio acordo de colaboração. A União Europeia identificou 25 dos 34 minerais de sua lista oficial de matérias-primas fundamentais na região, incluindo as terras raras.

ODD ANDERSEN / AFP / CP



A Groenlândia é um território autônomo, mas as questões de justiça, política monetária, política externa, defesa e segurança dependem da Dinamarca

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App:
REDE ALELUIA

Acesse:
REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe:
(51) 3284.0778

Comercial:
(51) 3284.0773

Partidos da Groenlândia denunciam 'comportamento inaceitável' de Trump

ODD ANDERSEN / AFP / CP



A Groenlândia tem 57 mil habitantes, quase 90% deles inuítes, e 80% de seu território coberto de gelo

Os partidos políticos da Groenlândia denunciaram por unanimidade, no último dia 14, o "comportamento inaceitável" do presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, que reiterou no dia anterior que queria anexar a ilha do Ártico. "Nós — todos os chefes de partido — não podemos aceitar as repetidas declarações sobre a anexação e o controle da Groenlândia", disseram os líderes dos cinco partidos representados no Parlamento da Groenlândia. "Consideramos esse comportamento inaceitável com amigos e aliados em uma aliança de defesa", enfatizaram em uma declaração conjunta.

Após as declarações de Trump, o primeiro-ministro em fim de mandato, Mute Egede, anunciou que reuniria os líderes de todos os partidos políticos "o mais rápido possível" para fornecer uma resposta conjunta.

A Groenlândia realizou eleições há poucos dias. Todos os partidos políticos e a maioria dos 57 mil habitantes da ilha apoiam a independência da Dinamarca, mas se opõem à sua integração aos Estados Unidos.

A oposição de centro-direita venceu as eleições legislativas da Groenlândia no dia 12. Elas foram marcadas por apelos nacionalistas para uma independência rápida da Dinamarca na ilha do Ártico.

O partido Democratas, autoproclamado "social-liberal" e favorável à independência, mas a longo prazo, recebeu 29,9% dos votos, mais do que o triplo do resultado obtido nas eleições de 2021. O partido nacionalista Naleraq, que pede o rompimento de todos os vínculos restantes do território autônomo dinamarquês com Copenhague, ficou em segundo lugar com 24,5% dos votos.

A atual coalizão de governo formada pelos partidos Inuit Ataqatigiit (IA, ecológico de esquerda) e Siumut, social-democrata, foi punida pelos eleitores, que compareceram em massa às urnas. O IA perdeu 15,3 pontos e Siumut 14,7 na comparação com a eleição anterior.

Esta foi a eleição na Groenlândia que despertou mais interesse internacional diante do desejo de Trump de tomar o controle do território.

Como nenhum dos partidos está em condições de assegurar a maioria dos 31 assentos do Parlamento, deverão negociar para formar uma aliança. A coalizão deverá delinear os procedimentos e o calendário que conduzam à independência desejada pela maioria de sua população.

O presidente norte-americano, convencido de poder adquirir "de uma forma ou de outra" o território autônomo dinamarquês, tentou influenciar até o último minuto as eleições que renovarão as 31 cadeiras do Inatsisartut, o parlamento local. "Nosso país está no olho do furacão", disse, na segunda-feira, o primeiro-ministro Egede. "O mundo exterior está nos observando de perto e vimos recentemente até que ponto eles tentam influenciar", acrescentou.

A insistência, às vezes ameaçadora, provoca choque, rejeição e, em alguns poucos momentos, entusiasmo entre os groenlandeses. Além do presidente dos Estados Unidos, os debates eleitorais se concentraram em saúde, educação e na relação com a Dinamarca, que conserva as competências diplomáticas, militares e monetárias da ilha ártica.

INDEPENDÊNCIA, SIM, MAS QUANDO?

Os habitantes da ilha se consideram frequentemente tratados como cidadãos de segunda categoria pela antiga potência colonial dinamarquesa, da qual todos os principais partidos desejam obter a independência.

No entanto, o consenso esbarra em fissuras a respeito do calendário: os nacionalistas do Naleraq desejam uma independência rápida, enquanto os membros da atual coalizão de governo condicionam o processo ao progresso econômico.

Atualmente, o território depende economicamente da pesca, que representa quase todas as suas exportações, e da ajuda anual de quase 530 milhões de euros (R$ 3,366 bilhões) fornecida por Copenhague, o que representa 20% do PIB local.

Os independentistas mais impacientes consideram que a Groenlândia será autossuficiente com a exploração de seus recursos minerais, especialmente as terras raras.

Porém, as reservas do território são modestas em nível mundial e o setor de mineração é muito embrionário, afetado pelos custos elevados de exploração provocados pelo clima hostil e pela falta de infraestrutura.

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER
RÁDIO GUAÍBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br
Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532
Google Play
App Store
OFERECIMENTO:
banrisul
TEMPO E PLACAR: AMRIGS Associação Médica do Rio Grande do Sul
COMENTÁRIOS: Dália Alimentos
TORCIDA: Galeazi Sul Metais Não Ferrosos
Martinox Sul Aço Inoxidável
CRAQUE DO JOGO: Trilegal
Plena

Dia Mundial da Infância expõe desafios

Pobreza infantil segue sendo problema estrutural e multidimensional brasileiro, que afeta, principalmente, as crianças negras e indígenas. Por isso, políticas públicas, conscientização e ação da sociedade são importantes

POR MARIA JOSÉ VASCONCELOS

O Dia Mundial da Infância, que é celebrado em 21/3, é mais uma oportunidade de reflexão e enfrentamento sobre desafios e avanços na garantia dos direitos das crianças no Brasil. Permite avaliar políticas e ações voltadas ao desenvolvimento infantil. E, em tempos de tecnologia que avança, é importante valorizar o brincar, com atividades físicas, ao ar livre e equilibradas em relação ao uso das telas, incentivando novas experiências concretas e criativas.

A data foi instituída pelo Fundo das Nações Unidas para a Infância (Unicef), indicando que o Brasil conseguiu reduzir o número de crianças e adolescentes vivendo na pobreza, passando de 34 milhões, em 2017, para 29 milhões, em 2023. No entanto, a questão segue sendo um problema estrutural e multidimensional, afetando principalmente crianças negras e indígenas. Entre meninos e meninas negros, 64% vivem em condição de pobreza. Entre brancos, esse percentual é de 45%.

No Brasil, segundo o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), são consideradas crianças aquelas que têm até 12 anos de idade incompletos, sendo que crianças e adolescentes devem ter os seus direitos assegurados e oportunidades para o pleno desenvolvimento (conferir abaixo). A Lei nº 13.257/2016 define que a Primeira Infância abrange os primeiros seis anos completos, ou 72 meses de vida. E também estabelece diretrizes para a implementação de políticas públicas para esse período em atenção à relevância dos primeiros anos de vida no desenvolvimento infantil, em conjunto com o ECA.

Uma das principais políticas públicas brasileiras atuais de atenção e assistência ao desenvolvimento infantil é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), oferece merenda e promove ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da Educação Básica pública.

Outra situação relevante é assinalada pelo pediatra José Luiz Setúbal, da Fundação Setúbal (FJLS), que aponta dificuldades de saneamento e acesso à água potável. São 3,5 milhões de crianças e adolescentes brasileiros que ainda vivem em casas sem acesso adequado à água, dependendo de fontes como chuva ou poços. Além disso, existem 1,2 milhão de estudantes matriculados em escolas públicas sem uma infraestrutura adequada de abastecimento de água.

A educação também enfrenta desafios, com taxa de 6% de evasão escolar na Educação Básica, de acordo com o Censo Escolar 2023. E muitos jovens deixam a escola para trabalhar e contribuir com a renda familiar, perpetuando o ciclo de pobreza. Por isso, José Setúbal considera que “para enfrentar essas dificuldades, é fundamental fortalecer políticas públicas e assegurar a plena efetivação do ECA, que determina a responsabilidade compartilhada entre família, sociedade e Estado na proteção integral da infância”.

FABIANO DO AMARAL / CP MEMÓRIA



Data internacional lembra problemas estruturais básicos que persistem, como acesso à água e saneamento. E aponta a importância de a criança brincar e viver em local limpo e arejado, sendo acompanhada em seu desenvolvimento.

DIREITOS DAS CRIANÇAS

Crianças e adolescentes têm direitos assegurados, conforme a Lei 13.257, de 8/3/2016.

A legislação destaca que toda criança tem direito a: realizar o teste do pezinho, entre o 3º e o 5º dia de vida; ser registrada gratuitamente; ter acesso à escola pública e gratuita perto de onde mora, a serviços de saúde de qualidade, à água potável e alimentação adequada; ser acompanhada pelos pais em internação hospitalar; receber gratuitamente as vacinas do calendário básico de vacinação; viver intensamente a infância e em lugar limpo, ensolarado e arejado; ser acompanhada em seu crescimento e desenvolvimento; ter oportunidade de brincar e aprender; e viver em ambiente afetuoso e sem violência.

Guia prático

- A coleção “Primeira Infância no Município” envolve um conjunto de 6 guias práticos, voltados a apoiar gestores na implementação de políticas públicas para crianças de 0 a 6 anos de idade.
- O material foi lançado este ano pela Fundação Maria Cecilia Souto Vidigal, com o apoio de entidades nacionais, como a Atricon (Associação dos Membros dos Tribunais de Contas do Brasil).
- A série, produzida com auxílio de especialistas e parceiros técnicos, visa ajudar os gestores públicos a planejar, implementar e gerenciar ações voltadas à Primeira Infância, nas áreas de planejamento e orçamento, educação Infantil, parentalidade, saúde, antirracismo e segurança pública.
- O coordenador da Comissão de Educação da Atricon, Cezar Miola, ressalta que "os municípios desempenham papel crucial na implementação de políticas para a primeira Infância. O fortalecimento do controle externo e o acompanhamento das ações governamentais são essenciais para que os direitos das crianças sejam efetivamente protegidos e promovidos".
- O ano de 2025 é decisivo para a primeira infância brasileira. O país está prestes a publicar a Política Nacional Integrada para Primeira Infância (PNIPI); e os novos gestores municipais podem priorizar crianças de 0 a 6 anos, nos próximos 4 anos.
- Dados mostram que dos 18,1 milhões de crianças nessa faixa etária, mais da metade (10 milhões) vive em famílias de baixa renda, com valor mensal *per capita* de até meio salário mínimo. E 73,8% das famílias com crianças nessa fase são de mãe solo: a maioria negra (74,3%) e jovem, entre 25 e 34 anos (47,9%). Com desigualdades, crianças são expostas a riscos e violações no presente, com impacto futuro.

+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Vinho da semana

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG IL POGGIONE 2018



REPRODUÇÃO / CP

■ Um dos grandes vinhos da Toscana (Itália), disponível no Caitá Supermercados, é produzido com uva Sangiovese e envelhecido por cerca de 36 meses em barricas de carvalho francês, seguido de afinamento em garrafa. Apresenta cor rubi intensa, aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias, couro e notas balsâmicas. No paladar, é estruturado, elegante, com taninos firmes e ótimo potencial de guarda. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, cordeiro e queijos curados. O vinho tem recebido grandes premiações.

Bons vinhos também em supermercados

Comprar vinho no supermercado pode parecer um desafio, especialmente diante da grande variedade de rótulos e preços. No entanto, é possível encontrar boas opções sem gastar muito, desde que o consumidor saiba onde olhar e como identificar produtos de qualidade. Além disso, muitos supermercados investem em importação própria, com vinhos exclusivos de excelente custo-benefício.

Supermercados são excelente opção para achar vinhos de qualidade por até R$ 100,00, especialmente do Chile, Argentina e Portugal. Esses países são conhecidos por produzir vinhos acessíveis e de boa relação custo-benefício e muitas redes varejistas negociam diretamente com vinícolas para oferecer preços competitivos.

No Rio Grande do Sul, algumas redes de supermercados se destacam como referência na oferta de vinhos de importação própria e seleção criteriosa. Entre elas estão Zaffari, Bistek, Peruzzo e Caitá, que investem em parcerias diretas com vinícolas internacionais. Essas redes oferecem uma curadoria especial de vinhos, proporcionando aos apaixonados acesso a rótulos de qualidade sem precisar recorrer a lojas especializadas.

DICAS PARA ESCOLHER VINHO NO SUPERMERCADO

1. Observe a procedência: vinhos de regiões tradicionais, como Portugal, Itália, e Chile costumam ser apostas seguras.

2. Analise a safra: em geral, busque vinhos mais jovens de safras mais recentes, especialmente brancos e rosés.

3. Pesquise sobre o produtor: Algumas marcas são sinônimos de qualidade e confiabilidade. Buscar informações rápidas sobre a vinícola pode ajudar.

4. Leia os rótulos: fique atento às informações sobre uvas, região e possíveis certificações de qualidade.

5. Considere vinhos brancos e jovens: Vinhos brancos, como Sauvignon Blanc e Vinho Verde, assim como tintos jovens de uvas como Cabernet Sauvignon e Malbec, são boas opções. Esses rótulos costumam ser frescos, fáceis de beber e com bom equilíbrio entre qualidade e preço.

IMPORTAÇÃO PRÓPRIA

Supermercados grandes frequentemente investem em importação direta, eliminando intermediários e oferecendo preços mais competitivos. Formas de reconhecer esses produtos incluem:

Rótulos exclusivos: Se um vinho não está à venda em outras lojas especializadas, é provável que seja de importação própria.

Menção à importadora: no contrarrótulo, verifique se a importadora pertence à rede do supermercado.

Boas ofertas em rótulos desconhecidos: muitas vezes, supermercados firmam parcerias com vinícolas menos famosas para oferecer vinhos de qualidade a preços acessíveis.

Ao seguir essas dicas, você pode encontrar verdadeiras joias em supermercados, vinhos de qualidade com excelente custo-benefício.

QUINHO ROSSET / MARKETING CAITÁ / CP



Supermercados são opção para achar vinhos de qualidade por até R$ 100,00, especialmente do Chile, Argentina e Portugal

Dicas | Provei e Amei

Vinhos que comprei em supermercado, provei e amei. São compras certeiras de um excelente custo-benefício na taça.

■ Gran Mascota Malbec 2022, Mendoza, Argentina. No Zaffari & Bourbon.
■ Julia Florista, Vinho Regional de Lisboa, 2023. No Zaffari & Bourbon.
■ Maria Bonita Loureiro, Vinho Verde, Portugal. No Caitá Supermercados.
■ Hereford Malbec, Mendoza, Argentina. No Peruzzo Supermercados.
■ Cremaschi Furlotti Reserva Pinot Noir 2023, Maule, Chile. Bistek Supermercados.



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Roberto Alves

Quatro sensações

Olá, amigos e cozinheiros de plantão! Os bons pratos e os mais famosos, mesmo que sejam bem simples, são inesquecíveis.

E por que isso acontece? A resposta é: as receitas têm que atender a quatro sensações no prato, para surpreender as pessoas com o paladar (o gosto que tem que ser ótimo), textura (como o alimento vai ser recebido), visual (a apresentação e a decoração) e o fator surpresa (o que diz que o prato vai ser espetacular).

Anote essa dica, com isso o resultado de seu prato será uma experiência única e inesquecível, mesmo que seja uma receita simples. Esse é o segredo dos bons e grandes clássicos da gastronomia mundial. Porque são elaborados com receitas que atendem às quatro sensações. Com doce, salgado, azedo e amargo em perfeita harmonia. Com vários sabores em cada mordida.

Assim você vai estar proporcionando uma experiência que os seus convidados nunca tiveram antes. Apresentado de maneira correta e com níveis de sabores muito altos.

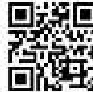
Isso não é difícil de fazer. Basta seguir algumas etapas bem executadas, sem inventar muito. Apenas seguindo o que a receita manda. Ouvindo o que a panela fala. Ouvindo o que o fogo fala. Ouvindo o que a colher fala. Converse com o seu equipamento de cozinha, assim o resultado será ainda melhor. Isso faz toda a diferença.

FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Além de aprender essa técnica de cozinha formidável, hoje teremos receita de Tapioca, uma receita da culinária brasileira e suas origens.

Para falar conosco, em caso de dúvida sobre as nossas receitas, sugestões ou conclusões use o nosso e-mail: roberto@profesta.com.br



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

Receita traz dança de sabores e cores



Cristiano Paiva

PESCARI
leve a vida mais leve

A poesia traduzida em um prato que une o frescor do mar à doçura terrosa das frutas. As duas estações se encontram e conversam em um deleite para o paladar, o verão salgado das águas e o outono carmesim das colinas. O linguado, peixe de carne delicada e sabor sutil, é o protagonista perfeito para essa dança de sabores e cores.

Ao braseá-lo lentamente na manteiga, ele ganha uma crosta dourada que esconde a maciez de sua carne. Por sua vez, o molho de frutas vermelhas traz uma doçura ácida que desperta o paladar, surgindo o equilíbrio e a elegância do peixe em um encantamento único.

O mel e o limão convocam uma alquimia delicada, ressaltando as notas intensas das frutas, enquanto o arroz basmati — leve e aromático — recebe o abraço crocante das amêndoas tostadas, trazendo textura e calor ao prato.

Essa receita é mais do que uma combinação de sabores, é uma história de contrastes que se harmonizam. O mar e o pomar, a leveza e a profundidade, o doce e o salgado. Uma experiência que começa nos olhos, encanta o olfato e termina em puro prazer no paladar. Que tal deixar a sua mesa contar essa história?

Aproveita e segue a gente no Instagram: @chef_cristiano_paiva.

Linguado Braseado com Molho de Frutas do Bosque, Basmati e Amêndoas Torradas

■ **INGREDIENTES**
- 500 g de filé de linguado
- 100 g de farinha de trigo
- 200 g de manteiga
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 200 g de frutas vermelhas
- 30 ml de mel
- Suco de 1 limão taiti
- 200 g de arroz basmati
- 50 g de amêndoas laminadas

■ **MODO DE PREPARO**

1. Preparando o linguado: Corte os filés em tiras e tempere com sal e pimenta-do-reino. Passe os filés na farinha de trigo e doure-os em uma frigideira com manteiga, em fogo médio, até ficarem dourados e crocantes por fora. Reserve.

2. Molho de frutas do bosque: Em uma panela, misture as frutas vermelhas, o mel e o suco de limão. Cozinhe em fogo baixo até reduzir, sem ultrapassar 90°C, para preservar a acidez e o frescor das frutas. Ajuste o sal e a pimenta. Reserve.

3. Arroz basmati com amêndoas: Cozinhe o arroz em água fervente até que fique al dente. Escorra e reserve.

Em uma assadeira, espalhe as amêndoas laminadas e leve ao forno a 150°C até dourarem levemente, cuidando para não queimar. Em uma frigideira, aqueça um pouco de manteiga, adicione as amêndoas tostadas e o arroz, salteando até incorporar bem os sabores. Ajuste o sal, se necessário.

4. Montagem: disponha os filés de linguado em uma travessa e regue com o molho de frutas vermelhas. Sirva acompanhado do arroz basmati com amêndoas laminadas. Uma experiência sensorial em cada bocado. Aproveite!

ALEFER DIAS / DIVULGAÇÃO / CP



FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Tapioca

Muito associada à tradição nordestina, a tapioca tem sua origem na cultura indígena. Seu nome deriva do termo *tipi'oka*, que na língua tupi significa coágulo e se refere à goma de mandioca, também conhecida como aipim ou macaxeira, que é colhida, descascada, ralada e espremida. O caldo extraído é colocado em repouso. A tapioca que conhecemos hoje vem da ideia do beiju, "panquecas achatadas" consumidas pelos indígenas, adocicadas com um pouco de mel. A iguaria caiu no gosto das senhoras portuguesas, que passaram a comer tapioca no lugar do filhó, a versão portuguesa da receita, feita com ovos e farinha de trigo, mais difícil de se conseguir na colônia. O prato foi considerado patrimônio imaterial e cultural pelo Conselho de Preservação do Sítio Histórico de Olinda, mas seu consumo espalhou-se pelo país. Hoje, faz parte da dieta de muitos brasileiros.

Isso vai muito bem também no café da manhã, em uma entradinha no almoço ou no jantar, que ainda pode ser servida com uma variedade de recheios. Use a sua imaginação.

■ **INGREDIENTES**

(para 4 porções)
- 500 gr de polvilho doce
- 300 ml de água morna (ou suco de beterraba para uma versão colorida)
- Sal a gosto

■ **MODO DE FAZER**

Em um recipiente, despeje o polvilho doce, o sal, a água ou o suco de beterraba, mexendo sempre.

A massa vai ficar com uma textura de torrões, sem ficar pegajosa. Deixe descansar por uns 15 minutos e depois escorra a água e passe a massa de polvilho por uma peneira.

Feito isso, leve essa massa para uma frigideira em fogo médio e cozinhe uma camada fina da massa em ambos os lados.

Depois, coloque a cobertura de sua preferência (doce ou salgada) e dobre a sua tapioca ao meio para finalizar. Vou sugerir com carne de panela desfiada, fica muito bom mesmo. E está pronto.

Devore lentamente e seja feliz, isso é tudo de bom.

Ares coreanos no streaming atual

Ampla variedade de produções coreanas elogiadas por sua alta qualidade ganha cada vez mais espaço nas plataformas

POR MARCOS SANTUARIO

NETFLIX / DIVULGAÇÃO / CP



Uma das grandes expectativas para o ano é a terceira temporada de 'Round 6', que vai estar disponível em junho com seu final

Nos últimos anos, a produção audiovisual coreana teve um crescimento exponencial, consolidando-se como uma das maiores potências do entretenimento mundial, especialmente nas plataformas de streaming. Séries e filmes como "Squid Game", "Parasita" e "My Name" não apenas conquistaram uma audiência global, mas também moldaram as preferências e tendências de consumo de conteúdo. O acesso facilitado às produções coreanas em plataformas como Netflix, Disney+ e Prime Video foi fundamental para esse sucesso, permitindo que o público internacional se conectasse com a riqueza cultural e a originalidade das narrativas coreanas.

A popularidade do audiovisual coreano não apenas fortaleceu a economia cultural da Coreia do Sul, mas também transformou o consumo de mídia em escala mundial, promovendo um intercâmbio cultural sem precedentes. Por isso, as plataformas de streaming apostam cada vez mas nestes conteúdos. E os fãs estão de olho nas produções coreanas que já começaram a invadir ainda com mais força as telas no streaming neste 2025.

De *thrillers* e ação a comédias românticas, ficção científica e até mesmo animação, os filmes coreanos na Netflix em 2025 prometem maior entretenimento e qualidade em todos os gêneros. No primeiro trimestre, "Revelações" manifesta uma colaboração significativa entre dois grandes criadores de alcance mundial: o diretor Yeon Sang-ho e Alfonso Cuarón, a mente por trás de "Roma e Gravidade", que atua como produtor executivo. Já disponível, "Bogotá: A Cidade dos Sonhos Perdidos" conta a história das oportunidades que aguardam desesperados e aqueles que as buscam.

O primeiro filme de animação da Netflix Coreia, "Separados pelas Estrelas", chegará para os fãs na primavera coreana, contando a história do relacionamento de longa distância mais distante do mundo. Já no terceiro" trimestre, o thriller realista Meus 84 m²", o romance juvenil "Amor Enrolado" e o spin-off "Mantis (WT)*", de Kill Boksoon, chegarão provocando muitas sensações: de arrepios a borboletas no estômago e muita ação.

O quarto trimestre traz "Good News", do diretor de Kill Boksoon, Byun Sung-hyun, ambientado nos anos 1970 em um avião sequestrado, enquanto "A Grande Inundação" apresenta um desastre de ficção científica com adrenalina máxima.

VARIADOS

Com exploração de diferentes gêneros e emoções em novas séries, já tendo embarcado em uma jornada no espaço e no amor com "Pergunte às Estrelas", os fãs de romances coreanos têm muito pelo que esperar este ano na Netflix. Como por exemplo, "Tastefully Yours" que oferece amor e crescimento em uma cozinha como cenário. Lee Jae-wook está de volta usando hanbok para roubar corações em "Querido Hongrang", um melodrama de mistério previsto para o segundo trimestre. A escritora de "A Lição", Kim Eun-sook, retorna no quarto trimestre com "Gênio dos Desejos" e "O Amor Pode Ser Traduzido?" apresenta a pergunta de um milhão de dólares, enquanto o ator Kim Seonho trabalha ao lado da estrela Go Youn-jung nessa série, que chega no final deste ano.

Já disponível na plataforma, "Se a Vida te der Tangerinas…" nos leva pelas estações da vida com IU e Park Bo-gum. Em abril, "Resident Playbook acompanha a vida e as amizades dos residentes da OB-GYN, enquanto "Heavenly Ever After", estrelado por Son Suk-ku, vai além deste mundo para encontrar o amor verdadeiro. Mais tarde, no terceiro trimestre, "Eu, Você e Toda uma Vida" explora o relacionamento entre dois amigos que se amam, se odeiam e se invejam.

Os fãs de ação também ficarão encantados ao longo do ano com "Classe dos Heróis Fracos 2", e com o super-herói da vida real Lee Jun-ho (Sorriso Real), que ganha vida em "Cashero", no quarto trimestre. E tem a terceira temporada de "Round" 6, em junho.



programação

Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

A BRANCA DE NEVE
De Marc Webb (EUA).
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h10 - 16h30 - 18h50 - 21h10), Cineflix Total 2 (14h30 - 16h50 - 19h10), Cineflix Total 5 (16h10 - 18h30 - 20h50), Cinépolis João Pessoa 1 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), Cinépolis João Pessoa 2 (13h - 15h30 - 18h - 20h30), Cinemark Barra 3 (13h10 - 15h45), Cinemark Barra DBOX 4 (13h40 - 16h20 - 19h), Cinemark Barra DBOX 5 (12h20 - 15h - 17h45 - 20h20), Cinemark Barra 6 (18h30), CInemark Barra 8 (12h40 - 15h30 - 20h40), Cinemark Bourbon Ipiranga 1 (16h20 - 19h - 21h40), Cinemark Bourbon Ipiranga 2 (12h45 - 15h20 - 18h - 20h40), Cinemark Ipiranga 3 (13h10 - 15h50 - 18h30 - 21h05), Cinemark Bourbon Ipiranga 4 (13h45 - 19h50), Cinemark Wallig 2 (14h - 16h40), Cinemark Wallig 3 (15h50 - 18h30 - 21h05), Cinemark Wallig 5 (15h20 - 18h - 20h40), Cinemark Canoas 1 (13h10 - 15h50 - 18h30 - 21h10), Cinemark Canoas 2 (13h40 - 16h20 - 19h - 21h40), Cinemark Canoas 3 (12h - 14h30 - 17h - 19h50 - 22h30), Cinemark Canoas 6 (12h40 - 15h20 - 18h - 20h40), Cinesystem Bourbon 6 (14h - 16h30), Cinesystem Bourbon 7 (18h - 20h30), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h - 16h30 - 19h), Cinesystem São Leopoldo 3 (15h15 - 17h30), Cinesystem São Leopoldo 4 (14h30 - 17h - 19h30), Cinesystem São Leopoldo 5 (13h15 - 15h30 - 18h), GNC Iguatemi 2 (13h - 17h10), GNC Iguatemi 4 (13h30 - 15h50 - 18h20 - 20h40), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (14h - 19h), GNC Praia de Belas 2 (15h10), UCI Canoas 2 (15h - 17h20 - 19h40 - 22h), GNC Moinhos 1 (13h15), GNC Moinhos 4 (16h15), GNC Praia de Belas 1 (13h20 - 15h45 - 18h15 - 20h40), GNC Praia de Belas 5 (16h30), GNC Praia de Belas 6 (14h - 16h20 - 18h45), UCI canoas 2 (15h - 17h20 - 22h), UCI Canoas 4 (14h - 16h20), UCI Canoas 5 (13h35 - 15h55 - 18h20 - 20h40), UCI Canoas 6 (13h55 - 18h50), UCI Canoas 7 (13h15 - 15h30 - 17h55)
LEGENDADO - Cinemark Barra DBOX 4 (21h45), Cinemark Barra 8 (18h), Cinemark Wallig IMAX 8 (13h40 - 16h20 - 18h50 - 21h40), Cinesystem Bourbon 6 (19h - 21h30), Cinesystem Bourbon 7 (13h15 - 15h30), GNC Iguatemi 6 DOLBY ATMOS (16h30 - 21h20), GNC Moinhos 3 (18h40), GNC Praia de Belas 6 (21h), UCI Canoas 4 (18h40)

AMIZADE
De Cao Guimarães (BR).
NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h)

JÃO - SUPERTURNÊ: A PRIMEIRA E A ÚLTIMA NOITE
NACIONAL - Cinemark Barra 6 (14h45), Cinemark Ipiranga 4 (16h30), Cinemark Wallig 2 (19h10), Cinemark Canoas 6 (16h40 - 20h)

MARÉ ALTA
De Marco Calvani (ITA).
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon 4 (21h), GNC Praia de Belas 5 (14h30 - 20h50)

MILTON BITUCA NASCIMENTO
De Flávia Moraes (BR).
NACIONAL – Cinemateca Capitólio (19h), Cinesystem Bourbon 4 (18h30), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h15)

SOBREVIVENTES DO PAMPA
De Rogério Rodrigues (BR).
NACIONAL - Cinesystem Bourbon 4 (16h30), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h15)

THE ALTO KNIGHTS: MÁFIA E PODER
De Barry Levinson (EUA).
LEGENDADO - Cinemark Barra 3 (18h15 - 21h15), Cinesystem Bourbon 3 (16h30 - 19h), GNC Iguatemi 1 (16h20 - 18h45 - 21h15), GNC Iguatemi 5 (14h10 - 16h45 - 19h10 - 21h30), GNC Moinhos 1 (19h10), GNC Moinhos 3 (13h30), UCI Canoas 6 (16h10 - 21h05)

EM CARTAZ

AINDA ESTOU AQUI
NACIONAL - Cinemark Barra 1 (13h - 21h30), Cinesystem Bourbon 2 (16h15), GNC Iguatemi 2 (19h20 - 21h55), GNC Moinhos 3 (21h), UCI Canoas 4 (21h).

ANORA
LEGENDADO - GNC Moinhos 1 (15h30 - 21h35), GNC Moinhos 4 (13h45 - 19h)

A VERSÃO DE ANITA
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h)

BETTER MAN - A HISTÓRIA DE ROBBIE WILLIANS
DUBLADO - Cinemark Ipiranga 5 (15h30), Cinépolis João Pessoa 4 (13h20), UCI Canoas 1 (13h45)

CAPITÃO AMÉRICA: ADMIRÁVEL MUNDO NOVO
DUBLADO - Cineflix Total 2 (21h30), Cineflix Total 3 (18h20), Cinemark Barra 1 (18h45), Cinemark Ipiranga 5 (18h30), Cinépolis João Pessoa 4 (15h15), Cinesystem São Leopoldo 3 (19h45), GNC Iguatemi 3 (13h45), GNC Praia de Belas 3 (13h35 - 19h), UCI Canoas 1 (16h30 - 20h50)
LEGENDADO - GNC Iguatemi 3 (16h10).

CÓDIGO PRETO
LEGENDADO - Cinemark Wallig 1 (22h), Cinesystem Bourbon 3 (21h30), GNC Praia de Belas 2 (17h20), UCI Canoas 7 (20h15)

CONCLAVE
LEGENDADO - Cinemark Barra 7 (12h30), GNC Moinhos 4 (21h45)

DEU PREGUIÇA!
DUBLADO - Cinépolis João Pessoa 4 (13h10), Cinesystem Bourbon 2 (14h15)

DIAS PERFEITOS
LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (14h45).

FLOW
DUBLADO - Cineflix Total 3 (14h20 - 16h20)
LEGENDADO - Cinemark Barra 7 (15h15), Cinesystem Bourbon 2 (19h), Cinesystem Bourbon 3 (14h30), GNC Iguatemi 1 (14h20), Sala Paulo Amorim CCMQ (14h30 - 19h30), UCI Canoas 1 (19h)

LOUCOS POR CINEMA!
LEGENDADO - Cinebancários (15h)

MÁQUINA DO TEMPO
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (16h15)

MICKEY 17
DUBLADO - Cinemark Canoas 4 (12h25 - 18h15), Cinemark Ipiranga 5 (12h - 21h30), Cinemark Wallig 4 (15h - 21h20), GNC Iguatemi 3 (18h30), GNC Praia de Belas 3 (16h)
LEGENDADO - Cineflix Total 4 (17h50), Cinemark Barra 7 (17h30 - 21h), Cinemark Ipiranga 4 (17h25), Cinemark Bourbon Wallig 4 (15h35 - 21h20), Cinesystem Bourbon 2 (21h), GNC Iguatemi 3 (21h10), GNC Praia de Belas 3 (21h20)

O HOMEM-CÃO
DUBLADO - Cinemark Canoas 5 (11h55), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h25), GNC Iguatemi 2 (15h10)

O MACACO
DUBLADO - Cinemark Ipiranga 4 (22h20), Cinemark Canoas 5 (17h30), Cinemark Wallig 4 (18h15), Cinépolis João Pessoa 4 (20h50), GNC Praia de Belas 5 (18h50)
LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (12h25 - 22h)

O MELHOR AMIGO
NACIONAL - Cinebancários (17h), Sala Norberto Lubisco (19h)

PEQUENAS COISAS
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 4 (14h30)

SEM CHÃO
LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (17h45)

TEMPO SUSPENSO
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (15h)

UM COMPLETO DESCONHECIDO
LEGENDADO - GNC Moinhos 3 (16h)

UMA ADVOGADA BRILHANTE
NACIONAL - Cinemark Wallig 2 (22h25), Cinesystem São Leopoldo 3 (13h15)

VITÓRIA
NACIONAL - Cineflix Total 4 (16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Barra 2 (14h - 16h35 - 19h15 - 22h), Cinemark Bourbon Ipiranga 3 (12h15 - 14h50 - 17h30 - 20h10), Cinemark Wallig 1 (14h30 - 17h - 19h15), Cinemark Canoas 4 (15h35 - 21h25), Cinépolis João Pessoa 3 (13h30 - 16h - 18h30 - 21h), Cinesystem Bourbon 1 (14h30 - 16h45 - 19h - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 1 (15h30 - 17h45 - 20h), GNC Moinhos 2 (14h - 16h30 - 18h50 - 21h10), GNC Praia de Belas 4 (14h15 - 16h40 - 19h20 - 21h40), UCI Canoas 3 (13h25 - 15h45 - 18h05 - 20h30)

ESPECIAL

A CINEMATECA É BRASILEIRA – RESISTÊNCIAS CINEMATOGRÁFICAS
Cinemateca Capitólio
Manhã Cinzenta + Jardim de Guerra (19h)

REEXIBIÇÃO

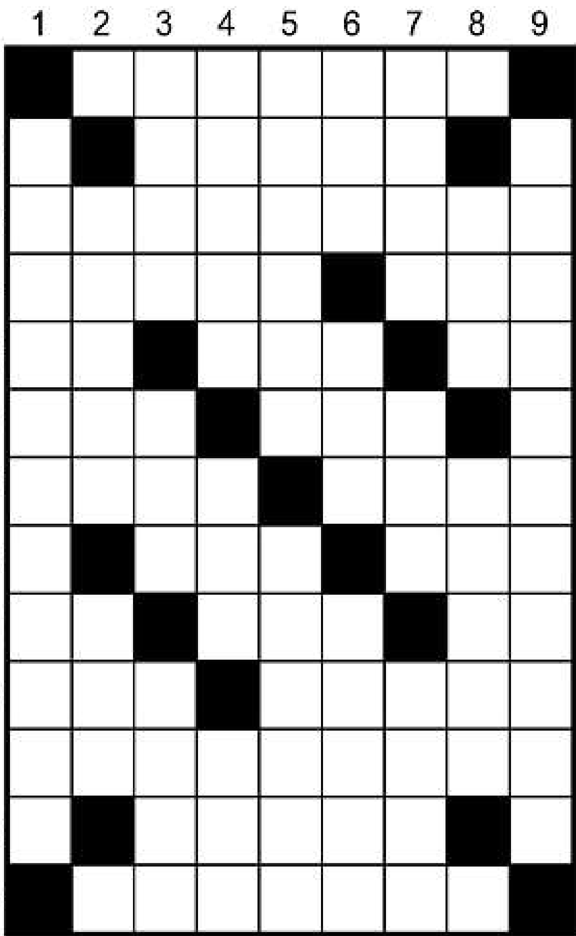
Cinemateca Capitólio
Terra em Transe (17h)

Cruzadas

www.arecreativa.com.br

Horizontais
1. O militar e administrador português de Sá (1520-1567), fundador da cidade do Rio de Janeiro
2. Provoca-os a inexperiência
3. O nome do célebre compositor carioca Babo (1904-1963)
4. Desafio a Esfinge / Pronome possessivo
5. Instituto de Educação / Uma exclamação de alegria, admiração / Sigla do estado de Mato Grosso
6. Fruto em drupas amareladas comestíveis, de gosto doce acidulado / Associação Brasileira de Imprensa
7. Doença respiratória / Tecido grosseiro e forte
8. Naquele lugar / Vesícula biliar
9. Instituto de Letras / Sufixo diminutivo / Uma constante matemática
10. Contração de sinhá / Muito, bastante
11. Que vive em meio às ervas
12. Comitê de Política Monetária
13. Colocar legenda em

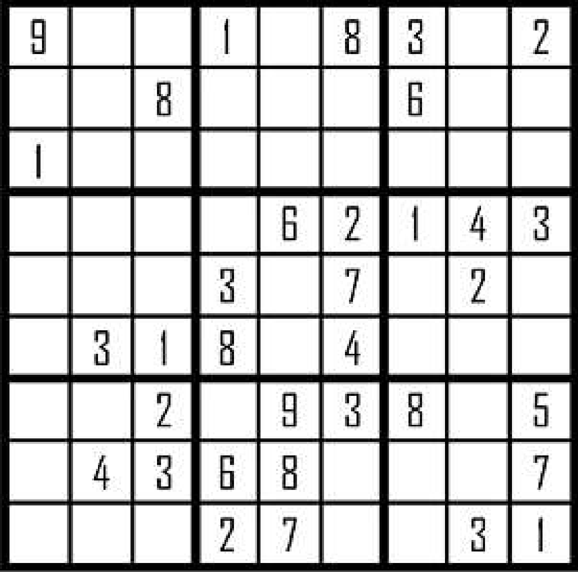
Verticais
1. Renomado escultor e arquiteto mineiro (1730-1814), maior nome do barroco brasileiro
2. Diz-se na separação / A ele ou a ela
3. Elem. pref.: metade / Meio... amargo / É famoso o do Triunfo
4. Pedaço de pano velho / Saudação entre amigos / Abreviatura de botânica
5. Sinal gráfico usado em endereços de correio eletrônico / Uma das maiores hidrelétricas do mundo
6. (Matem.) Símbolo da função trigonométrica cotangente / Academia Brasileira de Letras / Nata, fina flor
7. A Vênus dos egípcios / Imposto sobre Operações Financeiras / Um resultado totalizado
8. Conjunção negativa / Katmandu é a sua capital
9. Anular os efeitos de



Sudoku

www.arecreativa.com.br

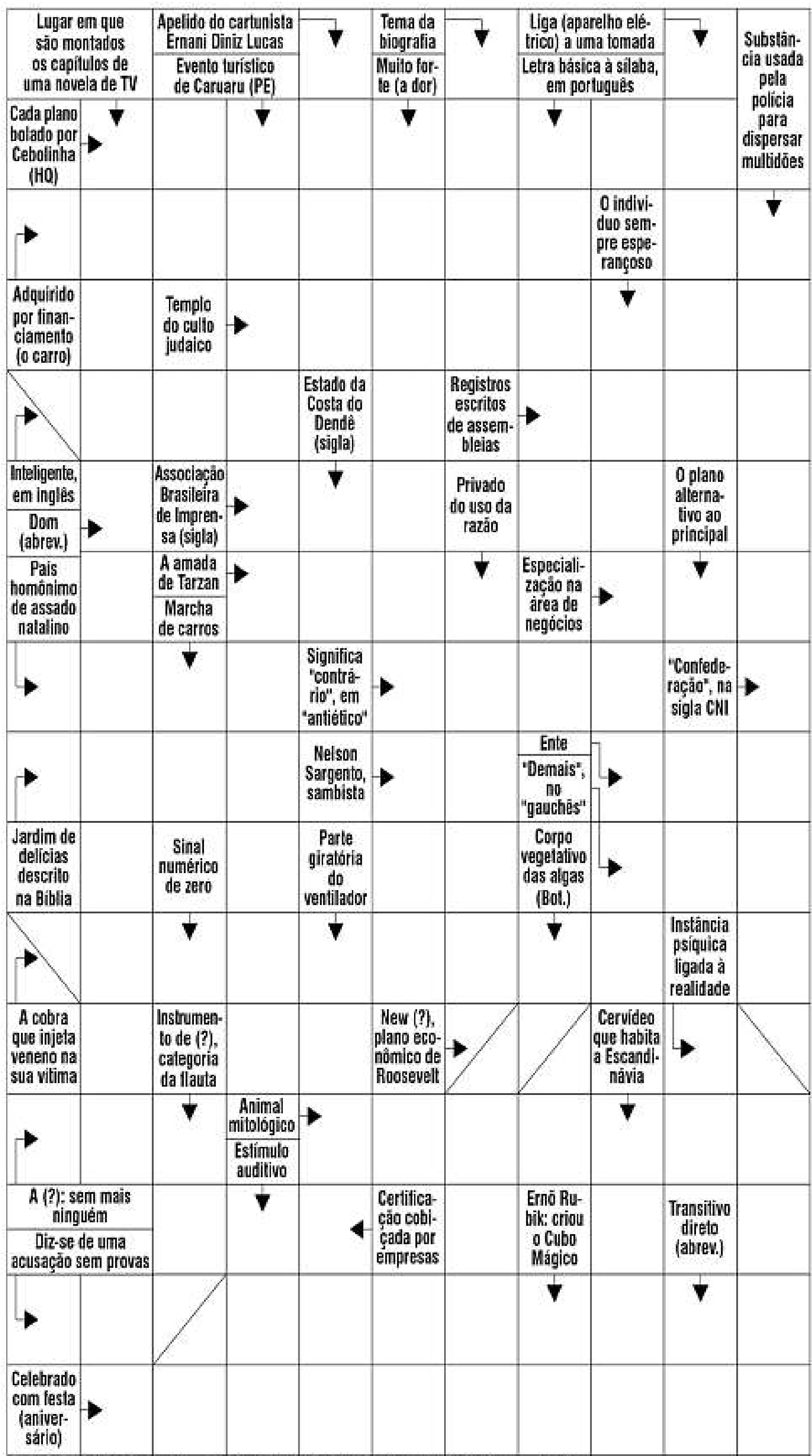
Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



9			1		8	3		2
		8				6		
1								
				6	2	1	4	3
			3		7		2	
	3	1	8		4			
		2		9	3	8		5
	4	3	6	8				7
			2	7			3	1

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br



TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
08h30 – Iurd
09h00 – Tri Legal Tchê
10h00 – Tri Legal
11h00 – Todo Mundo Odeia o Chris
12h15 – Eu, A Patroa E As Crianças
14h00 – Cine Maior
16h00 – Acerte Ou Caia
18h00 – Quilos Mortais Especial
20h30 – Domingo Espetacular
23h00 – Esporte Record

CANAL 18 | RECORD NEWS
08h00 – Agro Record News
09h00 – Estado De Excelência
09h30 – Agro, Saúde e Cooperação
10h00 – Momento Moto
10h30 – Record News Séries
11h30 – Zapping
12h30 – Câmera Record
13h30 – Mulheres Positivas
14h00 – Record News Repórter
14h30 – Câmara Record
15h30 – Repórter Record Investigação
16h30 – Ressoar
17h30 – Record News Investigação
18h20 – Record News Séries
19h00 – Soltando Os Bichos
19h30 – Aldeia News
20h30 – Record News Repórter
21h30 – Câmara Record
22h30 – Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
07h00 – Pampa Show
09h00 – Programa Religioso
10h00 – Tri Legal
11h00 – Pampa Show
19h00 – Para Aqui
22h00 – Pampa Show
02h00 – Programa Religioso

CANAL 5 | SBT
07h30 – Sbt Agro
08h00 – Sbt Sports
09h00 – Notícias Impressionantes
11h00 – Sorteio Da Tele Sena
11h15 – Domingo Legal
18h15 – Roda A Roda
19h00 – Programa Silvio Santos
00h00 – The Chosen

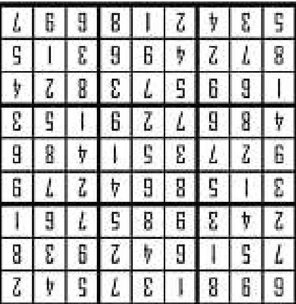
CANAL 7 | TVE
08h00 – Rio Grande Rural
09h00 – Vale Agrícola
09h45 – Canto e Sabor do Brasil
10h45 – Liga de Basquete Feminino: Sampaio X Sodiê Mesquita
13h00 – Samba Na Gamboa
14h00 – Brasil Visto De Cima
14h45 – Segredos Da Austrália Selvagem
15h45 – Vitória X Bahia
18h10 – Brasileiro de Futebol Feminino - Cruzeiro X Grêmio
20h30 – No Mundo Da Bola
21h30 – Sobre Nós
22h00 – Canal Da Quebrada
22h30 – Mitos Vivos
23h00 – Universidades Na Tve
23h30 – Sessão De Cinema

CANAL 10 | BAND
08h00 – Band Motores: Reprise
08h30 – Boca No Trombone
09h00 – Tri Legal Tchê
10h00 – Band Esporte SP
10h30 – Viva Sorte
12h00 – Copa Truck
13h30 – Show Do Esporte
16h00 – Domingo No Cinema
18h00 – Planeta Selvagem
19h00 – Perrengue Na Band
21h00 – Apito Final
23h00 – Programa Do João

CANAL 12 | RBS
06h45 – Globo Repórter
07h35 – Galpão Crioulo
08h05 – Auto Esporte
08h40 – Globo Rural
10h15 – Viver Sertanejo
11h10 – Esporte Espetacular
13h05 – Magnum P.I.
13h55 – Temperatura Máxima - Homem De Aço
16h00 – The Masked Singer
17h30 – Domingão Com Huck
20h30 – Fantástico
23h10 – Big Brother Brasil 25

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU



PALAVRAS CRUZADAS







CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. ENFATIZAR 2. SE. CANETA 3. CSN. PARIR 4. APOR. BACO 5. REVELADO 6. ORACULO 7. LA. ANA. OM 8. BRAVATA 9. CORRETOR 10. PANE. LUME 11. APEGO. MAL 12. XICARA. HA 13. AMARGURAR.

VERTICAIS: 1. ESCAROLA. PAXA 2. NESPERA. CAPIM 3. NOVA. BONECA 4. AC. RECARREGAR 5. TAP. LUNAR. ORG 6. INABALAVEL. AU 7. ZERADO. ATUM 8. ATICO. OTOMANA 9. RARO. AMARELAR.



Luiz Gonzaga Lopes
lgferreira@correiodopovo.com.br

Outono
Cuide-se bem também nesta estação.
somos coop
Unimed

Saúde mental pós-internet e tecnologias

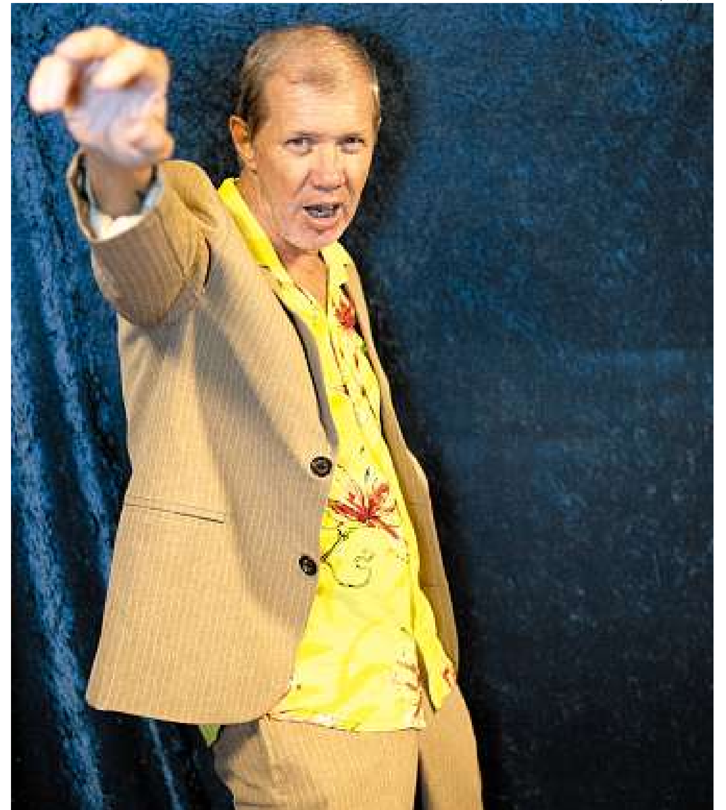
A Internet e as tecnologias de comunicação transformaram o modo das pessoas viverem no mundo todo. Aplicativos como WhatsApp, Facebook e Instagram se tornaram recursos indispensáveis e de uso diário. Até que ponto esses avanços têm feito bem à saúde mental dos jovens universitários? É o questionamento feito e respondido na obra "Uso Nocivo de Internet e Mídias Sociais – Adoecimento Mental e Protocolo de Intervenção Cognitivo-Comportamental", resultado de quatro anos de pesquisa de doutorado em Psicologia Clínica de Ilana Luiz Fermann. A publicação faz uma análise sobre o uso desmedido e sem controle dos recursos tecnológicos no cenário nacional e aponta os prejuízos causados em aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais a indivíduos consumidores. A obra também identifica alternativas de tratamento baseadas na Terapia Cognitivo-Comportamental (TCC). No livro, o leitor encontra a adaptação e a avaliação de efetividade de um protocolo de intervenção direcionado a universitários que utilizam a Internet e as mídias sociais de forma nociva. O livro tem lançamento nesta sexta, 28 de março, às 19h, na Livraria Santos, na Galeria Casa Prado (Dinarte Ribeiro, 148), em Porto Alegre. Ilana é doutora em Psicologia Clínica pela Unisinos, especialista em Terapia Cognitivo-Comportamental com Treinamento em Transtornos de Ansiedade no Beck Institute, na Filadélfia (EUA), com formação em Terapia do Esquema e em Mediação de Conflitos.

SASHA PEDRESCHI / DIVULGAÇÃO / CP



Obra 'Uso Nocivo de Internet e Mídias Sociais – Adoecimento Mental e Protocolo de Intervenção Cognitivo-Comportamental', resultado de quatro anos de pesquisa de doutorado de Ilana Luiz Fermann, tem lançamento na sexta, 28, na Capital

FERNANDA CHEMALE / DIVULGAÇÃO / CP



Wander Wildner lança 'Diversões Iluminadas", no dia 3 de abril nas plataformas, com direito a turnê que se inicia no Teatro Tulio Piva, na mesma data

Novo álbum e livro de Wander Wildner

Wander Wildner se prepara para lançar o novo álbum, "Diversões Iluminadas", no dia 3 de abril nas plataformas, com direito a turnê de shows pelo país, começando por Porto Alegre, dia 3, 21h, no Teatro de Câmara Túlio Piva (República, 575). O álbum apresenta doze versões de clássicos atemporais, de Bob Marley a Iggy Pop, passando por Caetano Veloso e Ednardo, em um almanaque de músicas que formaram a identidade de Wander Wildner e estão presentes em suas experiências pessoais e culturais. "Diversões Iluminadas" foi produzido por Rust Machado, jovem músico gaúcho que há dez anos acompanha Wander em estúdios e palcos. No show do dia 3, Wander será acompanhado por Rust Machado na guitarra, Clauber Scholles no baixo, Rika Barcellos na bateria e Gabriel Guedes na guitarra. O livro pode ser adquirido nos shows da turnê ou pelo Whats (51) 99799.1900

Roteiro

EXPOSIÇÃO - Para comemorar seus cinco anos de existência, a Galeria Escadaria selecionou sete fotógrafos – dois de São Paulo e cinco do Rio Grande do Sul - para compor a coletiva "Identidades", que abre neste domingo, a partir das 16h, no Pier da Usina do Gasômetro. Com curadoria do produtor e fotógrafo Marcos Monteiro e execução da Acontece Eventos, a exposição fotográfica reúne estilos diferentes em 20 grandes painéis. A visitação segue até final de maio, diariamente, no espaço ao ar livre. Os fotógrafos participantes são Cyntia Feyh Jappur, Jorge Lansarin (foto), Luana Lessa Martinez, Mario Carvalho, Nario Barbosa, Ruy Varella e Zulaine Santos. Gratuito.

ORLA - O tributo "Alô, Alô, Marciano! – 80 anos de Elis Regina" celebra importantes datas para o povo gaúcho neste domingo, às 18h. Na orla do Guaíba, ao lado da Usina do Gasômetro e junto à estátua de Elis Regina, a cantora Marguerite Silva Santos e banda apresentam um espetáculo gratuito com um repertório de sucessos imortalizados por Elis Regina. O evento é promovido pela Secretaria da Cultura da Prefeitura de Porto Alegre. Além da banda, o show contará também com a participação especial da poetisa e escritora Fátima Farias e sua poesia e da cantora Maria do Carmo Carneiro, uma das grandes vozes gaúchas.

INFANTIL - A Casa de Cultura Mario Quintana (Rua dos Andradas, 736) promove carnaval infantil neste domingo, com o Bloco na Travessa dos Cataventos e oficinas de máscaras. A programação é gratuita e começa às 15h, no Quintana's Bar. Às 16h, haverá apresentação instrumental pensada para as crianças. Um grupo formado por Lívia Fontoura (trombone), Matheus Sant'anna (trompete), Marcelo Kallango (sax), Zeca Oliveira (surdo) e Guilherme Boll (caixa) promete utilizar a sonoridade dos instrumentos de sopro e de percussão para criar uma experiência musical dinâmica e envolvente. Em caso de chuva, o evento será transferido para o sábado seguinte (29 de março).

TEATRO - Em razão de adequações para mais acessibilidade e segurança, o Theatro São Pedro (Praça Mal. Deodoro, s/nº) passará por um hiato de atividades de um ano e meio. Para encerrar a programação, neste 23 de março, às 18h, será realizado o recital de Simone Leitão, em comemoração aos 75 anos da primeira apresentação da Orquestra Sinfônica de Porto Alegre (Ospa) no Theatro São Pedro. Ingressos no site do teatro

JOVENS TARDES - O festival Jovens Tardes vai retornar a Porto Alegre com a sua terceira edição no Auditório Araújo Vianna (Osvaldo Aranha, 685), 17h30min, resgatando sucessos dos anos 1960 e 1970. Comandado por Paulo Cesar Barros, vocalista e baixista da banda Renato e Seus Blue Caps, o The Originals vai incluir no repertório canções como "Menina Linda" e "Feche os Olhos", que terão a companhia de outros hits do The Fevers, como "Mar de Rosas" e "Vem Me Ajudar". A previsão de término é às 21h. Ingressos pelo site Sympla.

JORGE LANSARIN / DIVULGAÇÃO / CP



ESTÂNCIA VELHA - Neste dia 23 de março, às 18h, a Roadhouse Band se apresenta na Clandestina Craft Beer (av. Presidente Vargas 1935), em Estância Velha, com entrada franca. O show é uma homenagem ao vocalista Jim Morrison e o grupo de rock The Doors. A atual formação da banda é Daniel Christian (Dani Morrison) nos vocais, Nathan Di Pietro na guitarra, Maurício Tubbs nos teclados e Ederson Otharan na bateria.

Eufrázio

SÉRGIO BAVARESCO/ESPECIAL/CP MEMÓRIA

CR
correio do povo rural
rural@correiodopovo.com.br
Ano:42 Número: 2.172

Javali, uma praga ambiental sem solução

Animal exótico, que pode se reproduzir até quatro vezes ao ano, não tem predadores naturais, destrói propriedades agrícolas e é hospedeiro de doenças, só tendo controle eficaz com a prática da caça regulamentada

LARISSA MAMOUNA

Eles multiplicam-se rápido. A gestação de uma fêmea de javali dura, aproximadamente quatro meses e suas ninhadas médias são de 10 filhotes mas podem chegar a impressionantes 25 crias de uma vez. A expansão da população da espécie no Rio Grande do Sul e em território nacional é um problema que vem caminhando com o tempo, sem uma solução efetiva. E, a ausência de predadores naturais faz com que os prejuízos econômicos ultrapassem as cercas das propriedades rurais, com danos significativos às lavouras e criações. Além disso, o animal exótico representa um alto risco sanitário e uma ameaça permanente à manutenção da fauna nativa.

O mastozoólogo (que estuda mamíferos), pesquisador e doutorando pelo programa de pós graduação em Ecologia e Evolução da Biodiversidade da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC/RS), Arthur Venancio Santana, explica que o javali foi trazido da Europa para o Brasil e para o Estado. Trata-se de uma espécie exótica que tornou-se invasora. "Essa definição é utilizada quando um animal que não pertence naturalmente a aquele lugar chega a uma região e causa prejuízos. As nossas vacas, por exemplo, são espécies exóticas mas não causam perdas", compara, explicando o conceito.

Santana destaca que o javali e o javaporco são animais da mesma espécie. A diferença entre eles é que um é silvestre e o outro é asselvajado, ou seja, um animal doméstico que passou a sobreviver sozinho na natureza. "O javali foi trazido com a ideia de comercialização (da carne) e da promoção da caça esportiva. Começou a se adaptar, reproduzir e se espalhar. Hoje é um grande problema ambiental em vários países vizinhos e estados do Brasil", detalhou.

Conforme Santana, no Rio Grande do Sul o predador natural do suídeo seria a onça-pintada, mas existem poucos indivíduos da espécie. Os felinos, ameaçados de extinção, estão concentrados na região Noroeste do Estado. O pesquisador recorda que, historicamente, a onça-pintada já esteve presente em todo o território gaúcho, da Mata Atlântica até o Pampa.

Santana cita também a onça-parda e o puma como predadores, mas ressalta que estes estão igualmente restritos a poucos ambientes no território gaúcho. "Um dos problemas é que esses animais caçam poucos javalis para ficarem (alimentarmente) satisfeitos e a reprodução do javali acontece de forma acelerada e mais de uma vez por ano. Às vezes três e, dependendo do indivíduos, até quatro vezes (gestações por ano). A fauna nativa não consegue dar conta do número", acrescenta ele.

Por conta desse cenário, Santana explica que é muito difícil dimensionar a população de javalis e javaporcos no Rio Grande do Sul e no restante do Brasil, mesmo com a representatividade de problemas econômicos (entre as quais a destruição de propriedades rurais e, busca de alimento) e de biodiversidade que eles causam. "Os javalis acabam competindo por recursos, ocupando espaço na natureza das espécies locais. Não se tem uma completa dimensão do quanto eles afetam, mas sabe-se que os porcos nativos dos tipos Cateto e Queixada com certeza são impactados", exemplificou o mastozoólogo.

Outro problema que a espécie exótica traz, conforme o mastozoólogo, é que os javalis são um reservatório de doenças, entre elas a sarna e a raiva – uma zoonose que pode ser transmitida entre animais e o homem e vice-versa. "O único método realmente eficiente (no controle populacional) é a caça. Em alguns países são realizados cercados que atraem o javali onde estão instalados tipos de armadilhas. Quando o animal ingressa no local uma porta se fecha confinando-o para facilitar o abate", esclarece. As armadilhas reportadas pelo pesquisador também são utilizadas no Brasil para a captura do animal.

Segundo Santana, a Argentina tem sido um pouco mais assertiva ao lidar com o problema populacional do javali. "Os caçadores de lá conseguem, com fiscalização e auxílio, serem direcionados para as áreas e os parques com concentrações maiores e acabam sendo mais eficientes", compara. Mas o doutorando ressalta que deve-se levar em consideração que o território do país vizinho é muito menor do que o do Brasil, o que torna mais certeiro o combate do problema.

Santana alerta que a criação do javali foi proibida em todo o território nacional e por ser um reservatório de doenças, incluindo o javaporco que vive solto na natureza, não devem ser utilizados para consumo alimentar. Essa diretriz se estende também à dieta de humanos e animais. "O consumo dessa carne pode trazer alguma doença. A carcaça dos indivíduos abatidos por caçadores legalizados tem que ser incinerada justamente pela questão sanitária", elucida.

Para finalizar, o mastozoólogo aponta que é comum espécies exóticas serem trazidas para o Brasil com o propósito de se tornarem iguaria culinária e gastronômica ou para uma alimentação alternativa mais em conta. Entretanto, é corriqueiro, conforme Santana, esses exemplares acabarem escapando/fugindo e tornarem-se um problema ambiental. "É o caso da rã-touro, um sapo africano, que atualmente está se espalhando em vários ambientes no Rio Grande do Sul. Ou do caramujo gigante africano que foi trazido para ser servido como escargot mas não teve uma aceitação muito boa em nossa dieta e hoje está se difundindo e carregando doenças", conclui o pesquisador.

Eufrázio

Pastagens e lavouras perdidas em Tapes

Fazenda São Miguel, no Litoral Sul do Estado, já registrou varas de javalis compostas de até 40 indivíduos, que atacam plantações e "lavram" a grama para comer raízes e tubérculos, tirando o alimento dos bovinos

Os episódios da presença de javalis e ou javaporcos mudou a rotina na propriedade do produtor rural Napoleão Correia de Barros Neto, localizada em Tapes, no Litoral Sul do Rio Grande do Sul. De acordo com o agricultor, o problema não é novo e o obriga a lidar com os impactos da espécie exótica na sua produção de grãos. A Fazenda São Miguel dedica-se à cultura do arroz e da soja, plantando cerca de 1 mil hectares.

Barros Neto conta que os bandos possuem o hábito de circular durante a noite em sua propriedade. "O javali tem um focinho que ele revira o solo para comer raízes e tubérculos. Eles 'lavram' a grama nativa e ficamos sem alimento para o gado. Além disso, destroem as plantações", relata o produtor rural.

Barros Neto recorda um episódio ocorrido em sua propriedade em que um terneiro recém-nascido foi abatido e serviu de alimentação para um javali. "Isso não é comum. Só que eu tenho a impressão que eles foram atraídos pelo odor da placenta", rememora. O proprietário da Fazenda São Miguel afirma que já viu grupos do animal exótico, denominados varas, compostos por 30 a 40 indivíduos.

"Tem muito mato na fazenda e em seu entorno. Eles circulam, não obedecem limites ou cercas. Saem em grupo, normalmente à noite. Durante o dia é muito raro encontrá-los e quando escutam barulho ou o ser humano fogem", acrescenta.

Conforme Barros Neto, é muito difícil o javali atacar alguém, para isso, o exemplar tem que se sentir muito ameaçado. Porém, o produtor rural afirma que já ouviu relatos de indivíduos da espécie exótica que foram alvejados por tiros dos caçadores e revidaram investindo contra as pessoas. 'Talvez uma fêmea com seus filhotes possa atacar alguém. Trata-se de um animal de mais de 200 quilos e, apesar das patas curtas, é muito rápido e ágil. Qualquer impacto é brutal. O macho possui dentes como uma 'navalha'. Nós tivemos cachorros que já foram machucados", descreve, pontuando que a Fazenda São Miguel não se dedica à caça.

Barros Neto explica que as propriedades rurais da região de Tapes, de modo geral, contratam caçadores habilitados, com a documentação e registros em ordem. As fazendas são obrigadas a fornecer uma declaração concordando que os caçadores realizem a busca e os abates do javali nas propriedades. "Eles (caçadores) tentam encontrar (os indivíduos) mas os bandos circulam. Não é fácil localizá-los", reforça.

O produtor rural ainda realça que relatos populares, sem confirmação de procedência, apontam que os javalis foram trazidos para o Uruguai para a caça esportiva. Fugiram e se transformaram em um grande problema não só no Rio Grande do Sul, mas em todo o Brasil em virtude da reprodução muito rápida e crescimento populacional exponencial. "Não sei se já chegaram ao Norte (do país) mas parece que no Mato Grosso. A falta de um predador natural eleva o javali para o topo da cadeia alimentar, caçando os animais nativos", comenta.

DANTE ANDRES MELLER / DIVULGAÇÃO / CP MEMÓRIA



O javali costuma circular à noite, em busca de alimentos nas propriedades rurais, podendo destruir lavouras de grãos e atacar animais menores, como cães, ovelhas e bezerros. Para abatê-los, fazendas podem contratar caçadores habilitados pelo Ibama

Moléstias que o consumo da carne pode acarretar

- Tuberculose – Infecta animais domésticos e silvestres. Em seres humanos, pode ser transmitida inclusive pelo ar;
- Toxoplasmose – Causada pelo protozoário Toxoplasma gondii, que pode ser encontrado na musculatura de espécies, entre as quais os suínos. Pode infectar o homem;
- Esparganose – Infecção parasitária, afeta animais e homens e é contraída pelo javali ao ingerir ração e resíduos de carne decomposta;
- Hepatite E – Doença viral que pode chegar ao homem pelo consumo da carne;
- Leptospirose – É transmitida por bactéria presente na água e em solo com urina de animais contaminados. Pode ser adquirida pelo ser humano em contato com secreções que penetram na pele mesmo intacta;
- Outras doenças – Erisipela Suína, Brucelose Suína, Peste Suína Clássica, Triquinelose, Gripe Suína, Encefalite Japonesa e Raiva.

Brasil abateu 1,2 milhão de javalis em cinco anos

De acordo com o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, a dificuldade de mapear a população de animais tem influência de produtores e caçadores

Apesar da falta de mapeamento oficial, mais de 1,2 milhão de javalis foram abatidos nos estados brasileiros nos últimos cinco anos, segundo o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). A informação é da coordenadora-geral de Gestão, Uso Sustentável e Monitoramento da Biodiversidade de Fauna (CGFau) da instituição, Gracicleide dos Santos Braga.

"Atualmente, não há estudos ou estimativas populacionais sobre a ocorrência de javalis. As equipes do Ibama têm buscado avaliar e revisar alguns procedimentos no intuito de verificar os mais adequados a serem conduzidos para sanar essa dúvida", explica Gracicleide.

Conforme a coordenadora-geral, é importante levar em consideração as dificuldades, não apenas de se efetuar estudos de campo, mas também a interferência intencional de produtores rurais que ainda mantêm animais (híbridos ou não) em suas instalações, e, principalmente, de caçadores. Os caçadores, diz ela, estão disseminando e deliberadamente soltando filhotes de javalis, em áreas ainda não afetadas pela praga, com o intuito de promover o apelo à manutenção da caça e/ou meios para justificar acesso a armas de fogo.

De acordo com Gracicleide, por enquanto, o Ibama tem mantido as ações e estratégias que foram elaboradas no 1º ciclo do Plano Nacional de Controle do Javali para conter a expansão territorial e demográfica da espécie exótica. Essa primeira fase teve início em 2017, compreendendo um período de 25 anos e está em revisão para a implementação do 2º ciclo, conforme a Instrução Normativa 03/2013 do Ibama e suas alterações que, inclusive, regulam a autorização para a caça de controle do javali e do javaporco no Brasil.

A coordenadora-geral de Gestão, Uso Sustentável e Monitoramento da Biodiversidade de Fauna do Ibama acrescenta, sem mencionar o ano ou período, que no último levantamento do Sistema de Informação de Manejo de Fauna foram apurados 11.446 CPFs de caçadores vinculados ao Rio Grande do Sul e 65.536 CPFs para todo o Brasil. Segundo Gracicleide, o Ibama ainda não realiza nenhum tipo de programa de incentivo à captura ou controle do animal exótico por meio de manejo considerado mais sustentável. "Contudo, essa é uma das possibilidades no processo de revisão e reestruturação do Plano Nacional de Controle", adianta.

MARCELO MESKO ROSA / DIVULGAÇÃO / CP MEMÓRIA



Conforme o Ibama, o Rio Grande Sul tem 11.446 caçadores cadastrados e habilitados à captura e abate de javalis, número que sobe 65.536 se considerado outros estados do país

IBAMA E EXÉRCITO DISCIPLINAM CAÇA, SEAPI NORMATIZA DESCARTE DE CARCAÇAS

PIXABAY/DIVULGAÇÃO/CP



Normas sanitárias estabelecidas no Rio Grande do Sul regulamentam o descarte correto das carcaças de javalis abatidos, que devem ser lacradas individualmente para não haver odores e devem ser transportadas exclusivamente pelos agentes de controle populacional cadastrado

Em 2023, a emissão de licenças e autorização de compra de armas de fogo ficou paralisada pelo Exército brasileiro, o que impossibilitou a caça de javalis com armas de fogo no país. O motivo foi o decreto anti armas assinado pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, alterando as regras para a aquisição e registro das mesmas e as munições de uso restrito por caçadores, atiradores, colecionadores e particulares.

A retomada da caça de javalis com armas de fogo no país só foi possível no final de dezembro de 2023, quando o Comando do Exército e o Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e Recursos Naturais (Ibama) publicaram novas portarias e informações. No Rio Grande do Sul, a Instrução Normativa Nº 31/2021 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (Seapi) estabelece os procedimentos a serem cumpridos para o transporte das carcaças de javalis abatidos, para fins de controle populacional. O documento determina as diretrizes para garantir a rastreabilidade, segurança sanitária e o cumprimento das normas ambientais.

Para começar, a regulamentação exige que os javalis abatidos sejam mortos no local da captura, sendo proibido o transporte de exemplares vivos. Sobre esse tópico, define ainda que apenas agentes de manejo populacional autorizados, cadastrados no Ibama e com permissão para uso de arma de fogo, podem realizar o transporte das carcaças exclusivamente intraestadual.

Conforme o documento, antes da realização do deslocamento, as carcaças precisam estar devidamente lacradas individualmente, com autorização de trânsito emitida pelo Serviço Veterinário Oficial (SVO). As condições de higiene devem ser seguidas de forma rigorosa, pois a norma determina a vedação à exposição de odores ou resíduos durante o deslocamento.

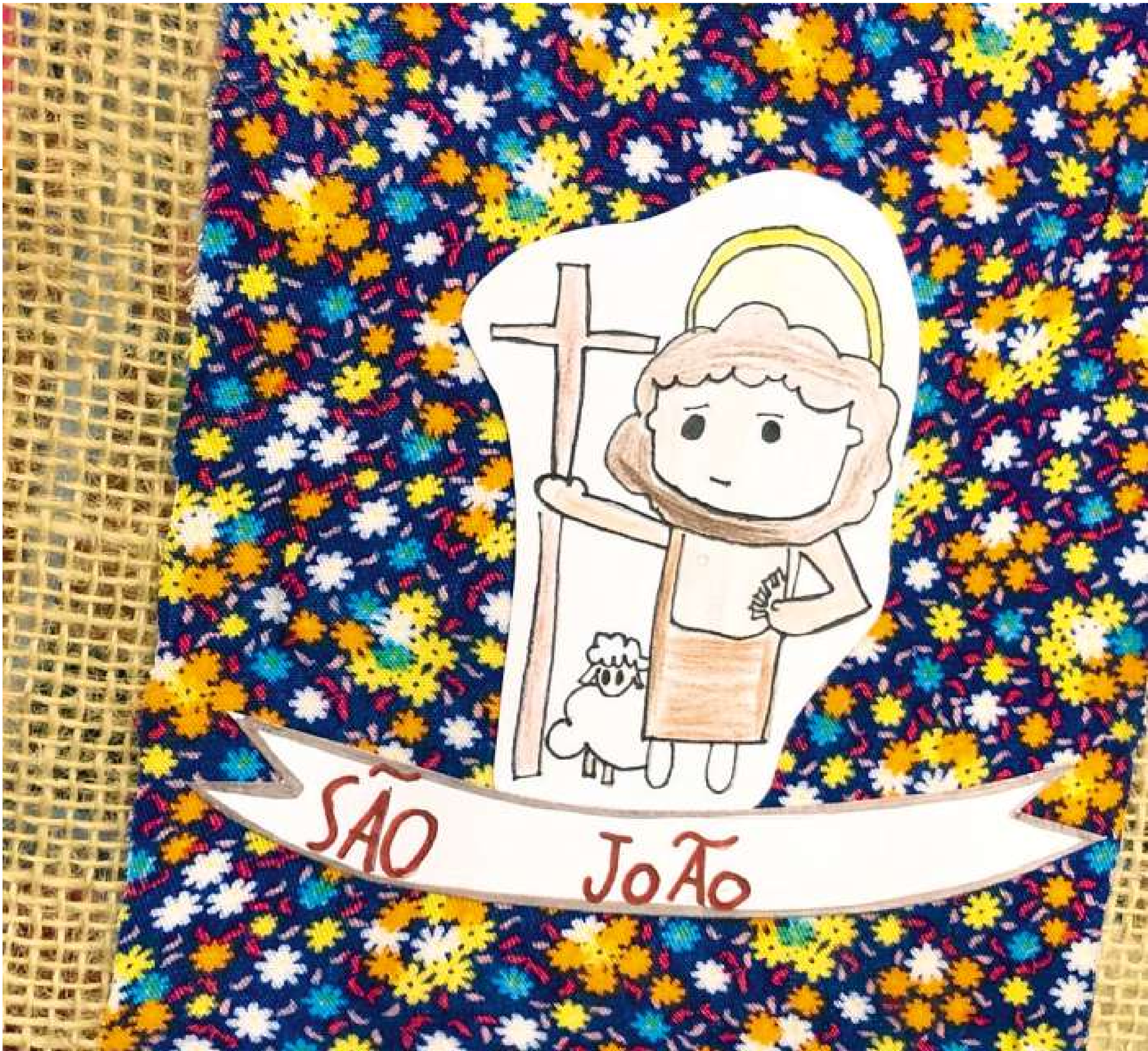
Infringir as regras da normativa sujeita a aplicação multas, autuações e outras penalidades previstas em normas sanitárias e ambientais. Entre elas, o cancelamento do cadastro do agente de manejo populacional após cinco notificações recebidas da Unidade Veterinária Local (UVL).



CAMPEREADA
PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

O colunista Paulo Mendes encontra-se em férias. Esta foi publicada originalmente no dia 03/06/2024

LEONID STRELIAEV / ESPECIAL / CP



Os vãos da memória

Aqui na frente de casa tem uma escolinha infantil que todos os anos, em junho, fecha a rua e realiza uma linda festa de São João. Alguns vizinhos reclamam da música alta, do banzé, da rua interditada, dos transtornos. Nunca reclamei, até porque vejo a alegria no rosto das crianças fantasiadas, as danças e as brincadeiras. E também recordo minha infância humilde lá na Vila Rica, vivendo numa pequena chácara perto da cidade, servindo clientes em nosso bolicho beira de estrada, aprendendo a trabalhar desde guri, a ter responsabilidades, e a me divertir com coisas simples, pequenas atividades de lazer que nós mesmos fazíamos. Como as festinhas de São João, que nem lembro quem teve a ideia de fazer. Deve ter sido à noite, num fim de semana de frio lá na bodega, quando o pessoal da vizinhança – tropeiros, peões e changueiros — tomava uns goles e abria o pensamento.

Ficava imóvel, sempre, quando acendíamos a fogueira, bem embaixo, no pé, depois as chamas da lenha que tínhamos rebuscado pelos matos iam subindo, as taquareiras verdes começavam a estralar e, por fim, todo o esteio pegava fogo, as labaredas cresciam e, lá em riba, os pneus velhos davam aquele clarão que tanto esperávamos. Era o auge, momento único que sabíamos que ia demorar a ocorrer de novo. Era lindo o esplendor de luzes e cores e a gente ali, vendo tudo. Um sonho tanta luz em meio àquela escuridão. Nós, as crianças, vivíamos numa espécie de solidão escura, de informação e de conhecimento. A gente não sabia, ninguém perguntava, ninguém questionava. O bom era degustar os bolos, os doces e tomar quentão, além de escutar a gaita do seu Lara.

Era um tempo de rondas de noites longas e claras. O arvoredo, por vezes, se paramentava de luas e sombras, O sereno dava de beber à sede que trazíamos nos bolsos furados e as folhas caíam dos caules e amarelavam lentamente ao sol, perfilhando na terra seu infinito. Porque o cabelo na ponta da espiga é a palavra dos grãos e as revelações que dele ressoam. A gurizada era um sopro de coisas ressurgidas das pedras e do fundo da terra. Havia mistérios fisgados no silêncio. Olhares rendilhando desejos clarificados, amanhecidos, fincados no couro e no lombo suado dos pingos ainda redomões. Havia amanheceres que eram pinturas e quadros abandonados pendurados em casas vazias, taperadas de lembranças. O que éramos senão silhuetas de grãos que nunca amadurecem?

> “Havia amanheceres que eram pinturas e quadros abandonados pendurados em casas vazias, taperadas de lembranças.

E agora estamos aqui, de novo, vendo as crianças dançando, brincando com balões, fazendo algazarras. Volto para lá, outra vez, para os vãos da memória, para as rocas de julho, sinto nas mãos as loncas correndo nos calos, os pedaços de tardes que ainda tenho, as pequenas luzes que permanecem acesas contra o triste ornato dos talheres de prata, no fundo dos espelhos quebrados. Vou e volto numa desforra tropeira de campeirito que assobia canções esquecidas. Busco o sarandeio das reminiscências no profundo da noite escura e mermada de silêncios. Uma tropa de fogueiras prontas para atacar, em formação, brandindo espadas em chicotes de fogo e luz, avançando nos sonhos e fantasias. Como um cão ferido, de olhos de sangue, farejo o mundo que me sobra e abro o ferrolho da minha saudade...

Notas

Proteína brasileira chega a Sarawak, ilha de Bornéu

■ A Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) comemorou o anúncio feito pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), de abertura de mercado de Sarawak (estado autônomo da Malásia localizado na ilha de Bornéo) para proteínas halal do Brasil – entre elas, a carne de frango. Maior estado malaio, Sarawak possui cerca de 2,6 milhões de habitantes.

Municípios vão receber R$ 300 mil para vias rurais

■ A Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) recebeu a adesão de 357 municípios ao edital de horas-máquinas para as cidades em situação de emergência, em razão das enchentes de maio do ano passado. A ação visa a recuperação de estradas e vias rurais , com a destinação de R$ 300 mil por prefeitura.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) — Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	75,00	83,16	90,00
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,89	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	8,91	11,20
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,12	11,50
Feijão	saco 60 kg	150,00	262,22	540,00
Milho	saco 60 kg	64,00	68,89	76,00
Soja	saco 60 kg	124,50	128,00	133,00
Suíno	kg vivo	5,75	6,32	6,60
Trigo	saco 60 kg	69,00	70,17	73,00
Vaca	kg vivo	8,00	9,72	10,50

Semana de 17/03/2025 a 21/03/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12,099,2
Feijão	3.249,3	3.293,1
Milho	115.722,8	122.760,2
Soja	147.382,0	167.369,5
Trigo	8.807,3	9.117,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.713,0
Feijão	2.856,3	2.853,4
Milho	21.058,5	21.143,8
Soja	46.029,8	47.450,7
Trigo	3.068,0	2.995,0

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	8.295,8
Feijão	71,7	76,9
Milho	4.850,3	5.515,0
Soja	19.652,0	17.064,1
Trigo	4.187,0	4.085,09

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	48,5
Milho	814,9	719,6
Soja	6.764,9	6.839,3
Trigo	1.342,0	1.288,1

Dados do 6° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab